

Cappellacci integrali di patate arrosto e caciotta di bufala al burro fuso e pinoli

Ancora una volta da un semplice ingrediente di riciclo, come lo sono in questo caso poche patate al forno, nasce l'ispirazione per un piatto nuovo. È lo stimolo giusto per liberare la fantasia ed aprirsi a nuovi orizzonti. Le patate al forno, opportunamente profumate di rosmarino, lasciano la loro veste abituale di infallibile contorno, come una copertina di Linus, per trasformarsi nella farcia di rustici ravioli, dalla sfoglia integrale, fatta con una farina artigianale, macinata a pietra in un meraviglioso molino ad acqua. Lo sposalizio delle patate con una saporita caciotta da pasto fatta con latte di bufala, completa un gran piatto dal sapore deciso, al quale solo un condimento leggero può dare un valore aggiunto.

INGREDIENTI per 4 PERSONE:

PER IL RIPIENO:

- 1 piatto di patate arrosto con rosmarino (l'equivalente di 2 patate grandi)
- 150 g di caciotta di bufala (in alternativa un pecorino saporito)
- 1 tuorlo

PER LA SFOGLIA INTEGRALE:

- 4 uova
- 200 g di farina integrale (io ho usato quella macinata a pietra)
- 200 g di farina 0 + un po' per la spianatoia
- 1 pizzico di sale fino
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva

PER IL CONDIMENTO:

- 100 g di burro
- 80 g di pinoli
- 1 rametto di rosmarino fresco



PROCEDIMENTO:

Per prima cosa prepariamo la pasta fresca integrale. In una terrina, amalgamare bene le uova con 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e le farine. Impastare a mano fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico. Se necessario aggiungere farina per la lavorazione. Coprire con pellicola per alimenti e lasciare riposare circa 30 minuti.



Intanto preparare il ripieno. Trittare la caciotta di bufala, con le patate al forno rimaste e il loro rosmarino. Aggiungere il tuorlo d'uovo ed amalgamare bene il composto. Otterremo un

composto compatto, facile da lavorare.



Stendere la sfoglia dello spessore preferito, tagliarla a quadrati abbastanza grandi e con l'aiuto di un cucchiaino iniziare a farcirli con il ripieno ottenuto.



Chiudere a cappelletto, formando prima un triangolo ben chiuso, per poi unire posteriormente i lembi della pasta



Cuocere i cappellacci in abbondante acqua non salata (poiché il ripieno e' già molto saporito.), scolarli e saltarli appena nel burro fuso con i pinoli che avremo fatto tostare brevemente.



Servire caldi con rosmarino fresco tritato.